



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

**ALTO CORSO DI FORMAZIONE IN VITICOLTURA,
ENOLOGIA, ECONOMIA E GESTIONE DEI MERCATI
VITIVINICOLI**



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

Organizza con la collaborazione della



Associazione Italiana Sommelier



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA MISSIONE

L'ALTO CORSO di FORMAZIONE è così definito perché intende rivolgersi agli operatori di settore già impiegati nella filiera vitivinicola e con un'adeguata esperienza, per offrire un aggiornamento ed arricchimento professionale nelle principali scelte che affronta quotidianamente il manager d'impresa, il "wine lover" ed il sommelier che intende progredire culturalmente.

La particolarità del corso nasce dall'Ente organizzatore, l'ACCADEMIA ITALIANA della VITE e del VINO, ENTE MORALE fondato da Luigi Einaudi che riunisce i professori universitari, ricercatori nel campo della filiera vitivinicola e gli imprenditori, che negli anni si sono distinti nell'eccellenza delle loro attività.

Questa particolare struttura consente di mettere a disposizione come docenza i migliori esperti delle discipline di ricerca e fornire un aggiornamento difficilmente riproducibile.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

ORGANIZZAZIONE E DIDATTICA

Il corso è strutturato in TRE MODULI per un totale di 105 ore:

1) ECONOMIA E GESTIONE DEI MERCATI VITIVINICOLI – 2) VITICOLTURA – 3) ENOLOGIA

Nel primo modulo trovano spazio gli argomenti riguardanti gli aspetti Economici, Legislativi e di Marketing Strategico. Nel secondo sarà approfondita la Storia, lo Sviluppo e la Gestione del Patrimonio Viticolo Italiano; nel terzo modulo verranno trattate le materie di Enologia, Microbiologia, Enologica ed Analisi Sensoriale.

L'ALTO CORSO DI FORMAZIONE, sarà inaugurato con una TAVOLA ROTONDA aperta a tutti i partecipanti e nella quale interverranno i coordinatori dei tre moduli, esperti del settore, esponenti dell'impresa, del giornalismo italiano e straniero e rappresentanti delle istituzioni.

I moduli seguiranno la formula del weekend (venerdì pomeriggio e intera giornata del sabato) con una logica di gruppo di lavoro, meticoloso, puntuale nelle informazioni fornendo garanzia di aggiornamento grazie all'altissimo livello di preparazione dei docenti.

Il **Venerdì pomeriggio** si terranno le lezioni del modulo di Economia, Politica e Mercati. Il **Sabato pomeriggio** quelle di Enologia al termine delle quali sarà organizzata un'ora di degustazione guidata da esperti altamente qualificati. Nella **mattina** del sabato si terranno le lezioni Viticoltura.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

ECONOMIA e GESTIONE DEI MERCATI VITIVINICOLI Modulo di 25 ore

Coordinatore – Prof. Davide Gaeta

Mercati, consumi e strategie aziendali

- Il mercato vitivinicolo e le sue evoluzioni
- L'arena competitività nazionale e internazionale
- L'evoluzione dei mercati, la concentrazione d'impresa, le strategie concorrenziali e i nuovi strumenti di gestione.

Marketing

Comportamenti e driver nelle scelte di acquisto: il consumatore di oggi e di domani, le occasioni di acquisto, le tipologie di consumi, gli elementi social e la loro influenza; le nuove frontiere ed i nuovi mercati

Le nuove frontiere dell'azienda vitivinicola: il marketing e la politica ambientale e di sostenibilità

- Valutazione di sostenibilità dell'azienda agricola e del territorio, gli strumenti per comunicare la sostenibilità aziendale, l'evoluzione e tendenze dell'attenzione all'ambiente
- Le produzioni biologiche, biodinamiche e la personalità aziendale

Strategie di marketing e strumenti di comunicazione

- I mezzi di comunicazione settoriali e generici: opportunità ed efficacia d'uso

- Pianificare una campagna di promozione e informazione: strategie di marketing plan

- Social network, comunicazione virale, strumenti moderni per consumatori evoluti?

- Interventi di esperti di settore

Regole, contratti, responsabilità e finanziamenti nella filiera vitivinicola

- La politica vitivinicola 2014-2020: opportunità o vincoli per la filiera vitivinicola?

- Finanziamento all'impresa e capacità di sostenerlo. Una valutazione della strategia finanziaria aziendale

- Etichette tra esigenze di marketing e vincoli legislativi

- Pratiche enologiche, responsabilità del produttore, aggiornamenti normativi

- Piano dei controlli e sistema sanzionatorio

- Scenari di accordi internazionali e nuovi strumenti di gestione delle reti vendite internazionali



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

ENOLOGIA Modulo di 40 ore

Coordinatore Prof. Angelo Costacurta

Aspetti generali

- Progettazione del vino e definizione della tecnologia da adottare
- Uso dei gas tecnici: anidride solforosa, ossigeno, anidride carbonica, azoto e argon
- Trattamenti sul mosto: refrigerazione, decantazione, centrifugazione, filtrazione, flottazione
- Macerazione pre fermentativa, alcolica e carbonica
- Fermentazione alcolica e malolattica
- Vinificazione in bianco, rosso e rosati
- Vinificazione di basi spumante
- Vinificazione dei passiti e dei liquorosi

Approfondimenti:

- Controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi chimica e biologica
- Qualità dell'imbottigliamento ed evoluzione dei vini
- Sostanze aromatiche, polifenoliche e colloidali
- Vini spumanti metodo Charmat e Classico
- Microbiologia enologica
- Ausiliari chimici biologici, attrezzature enologiche, tappi in sughero e altre chiusure

- Botti e barriques
- Analisi chimica nella caratterizzazione dei vini
- Composizione bromatologica e ricadute dietetica del vino

Analisi sensoriale

- Teoria e Tecnica della degustazione
- Addestramento di un panel di degustatori
- Preparazione di una scheda descrittiva

Degustazioni guidate al termine del modulo.

VITICOLTURA

Modulo di 40 ore

Storia e sviluppo della cultura e paesaggio viticolo

Le scelte viticole in funzione degli obiettivi produttivi

- Botanica e forma morfologica della vite
- La vite e cenni della sua fisiologia



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

La scelta varietale

- La vite ed i suoi organi: l'ampelografia li ha sempre descritti e studiati
- Cos'è un vitigno e quali le sue origini? - Identificazione e caratterizzazione varietale

Miglioramento genetico

- Vantaggi e limiti della selezione clonale
- L'uomo cerca anche nuovi vitigni con gli incroci e la manipolazione genetica (OGM): vantaggi e limiti

I principali vitigni: loro caratteristiche ed adattabilità

- Dopo la vittoria sulla fillossera, l'uomo ha capito come far sopravvivere la vite: il ruolo dei portinnesti
- Quali sono, e cosa rappresentano i vitigni nazionali e internazionali

La scelta delle aree di coltivazione

- Le zonazioni, il *terroir*, le denominazioni: legami con il sistema colturale e con la legislazione

- La scelta delle aree di coltivazione in funzione dell'energia e dell'acqua disponibili
- Principali zone viticole italiane

La scelta delle tecniche colturali

- Come nasce e cresce oggi una vite
- Il vivaismo viticolo
- Viticoltura di collina: i colli amati dalle viti per preparare vigneti

Interazione fra i vari elementi

- Difesa dei parassiti
- Viticoltura razionale e compatibile



ACCADEMIA ITALIANA DELLA VITE E DEL VINO

ORARIO DELLE LEZIONI

Venerdì pomeriggio: 15:00-18:00

Sabato mattina 9:00-12:00 pomeriggio 14:30 17:30

SEDE DEL CORSO

Le lezioni si svolgeranno ad Affi (VR) presso la CANTINA CAORSA
CONSORZIO AGRARIO DEL NORDEST
LOCALITA' CAORSA, 14/A AFFI (VR)
TEL. 045 7235522

COSTI di PARTECIPAZIONE:

Corso completo: 2,000.00€ + IVA 22%

MODALITA' DI PAGAMENTO:

Metà dell'importo al momento dell'iscrizione e la seconda metà a corso iniziato.

I dettagli per i versamenti vi saranno inviati in seguito alla ricezione del modulo di adesione debitamente compilato.

MODALITA' D'ESAME

Prova orale su temi a scelta tra gli argomenti proposti in ogni modulo.

INFORMAZIONI UTILI

OSPITALITA'

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino ha stipulato per il pernottamento una convenzione con

HOTEL AL SOLE	Cavaion veronese (VR) tel. 045 7235106
HOTEL ROMANTIC	Cavaion veronese (VR) tel 045 6260500
PARK HOTEL AFFI	Affi (VR) tel 045 7235650
LOCANDA MOSCAL	Affi (VR) tel. 045 6260309

CONTATTI

Segreteria: 347 1118818

Mail: segreteria@aivv.it